汕 头 市 中 等 职 业 学 校
专 业 人 才 培 养 方 案

高星级饭店运营与管理专业

汕头市鮀滨职业技术学校

2026 年 5 月

目　录

前 言 1
一、专业名称及代码 3
二、入学要求 3
三、修业年限 3
四、职业面向 3
五、培养目标与培养规格 3
（一）培养目标 3
（二）培养规格 4
六、课程设置及要求 6
（一）公共基础课程 6
（二）专业课程 9
（三）实践性教学环节 18
七、教学进程总体安排 19
（一）基本要求 19
（二）教学时间安排表 20
八、实施保障 20
（一）师资队伍 20
（二）教学设施 22
（三）教学资源 23
（四）教学方法 24
（五）学习评价 25
（六）质量管理 26
九、毕业要求 27
十、附录 27
（一）教学进程表 27
（二）人才培养方案变更审批表 29

前　言

专业人才培养方案是职业院校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。

为落实《国家职业教育改革实施方案》，推进国家教学标准落地实施，提升职业教育质量，学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大、二十大精神，按照全国职业教育大会部署，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，加快培养复合型技术技能人才。学校依据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《专业简介（2022年版）》《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》等文件精神开展专业人才培养方案制订与实施工作。

本专业人才培养方案的制订由教务科组织，各教学部具体负责制订，经专业人才培养方案制订工作小组审核，学校党委会审定后，由校长签字批准后发布并实施。

根据《关于成立学校专业人才培养方案制订工作小组的通知》(汕鲛职办〔2026〕5号),2026级专业人才培养方案制订工作小组构成如下:

组　长:郑嘉颖

副组长:詹晓芸

成　员:郑鸿标、郑炜红、吴坤婵、唐辉、黄少如、蔡妙琴、刘芳、杜建英、陈晓燕、李建孝

各教学部成立专业人才培养方案研讨工作组,成员构成如下:

(1)教育艺术教学部工作组:吴坤婵、杨　珩、宋海芳、郑泽虹

(2)财经商贸教学部工作组:刘　芳、郑绪佳、魏　华、黄　纯

(3)信息技术教学部工作组:唐　辉、庄小贤

(4)外语旅游教学部工作组:黄少如、罗绮琳、鄞少燕、赖梅林

(5)公共课程教学部工作组:蔡妙琴、陈静霓、陈晓丹、李　琦、官　蔚、张陈敏

外语旅游教学部参与本方案编写工作的人员如下:

谢英姿、纪静微

一、专业名称及代码

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：740104

二、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、修业年限

全日制三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	旅游类（7401）
对应行业（代码）	酒店业（6110）
主要职业类别（代码）	前厅服务员(4-03-01-01) 客房服务员(4-03-01-02) 餐厅服务员(4-03-02-05) 康乐服务员(4-13-04-04) 茶艺师(4-03-01-07)
主要岗位（群）或技术领域	高星级酒店前厅、客房、餐饮、康乐及人力资源服务与管理等岗位
职业类证书	客房服务员技能证书、餐厅服务员技能证书、茶艺师、全国英语等级证书、全国计算机等级证书

说明：所属专业大类及所属专业类应依据现行专业目录；对应行业参照现行的《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》；职业资格证书及技能等级证书以国家有关政策为准。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、

数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向现代高星级饭店、主题饭店、大型会议中心、高档度假村等行业的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质、筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上需达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门

外语并结合本专业加以运用；

（5）乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神；

（6）遵守饭店行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质；

（7）具有适应行业变化、在饭店职业道路自我提升的潜质；

（8）能叙述本专业所必需的饭店行业的基本知识并应用于日常工作；

（9）能识别高星级饭店各种产品，熟悉各部门分工，能运用主要服务用语；

（10）具有饭店服务与管理基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识；

（11）掌握常用饭店英语知识，能进行常用饭店英语口语表达；

（12）能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求；

（13）能参与高星级饭店前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营工作；

（14）具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力；

（15）具备在饭店服务、运营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题的能力；

（16）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的

分析问题和解决问题的能力；

（17）掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（18）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

（19）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、课程设置及要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业课程。课程设置坚持育人为本，促进全面发展。全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。实施以学生为中心，健全德技并修、工学结合的育人模式，构建“思政课程+课程思政”大格局，全面推进“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养融合统一。弘扬劳动精神、劳模精神，教育引导学生崇尚劳动、尊重劳动。推动中华优秀传统文化融入教育教学，加强革命文化和社会主义先进文化教育。深化体育、美育教学改革，促进学生身心健康，提高学生审美和人文素养。

（一）公共基础课程

公共基础课程包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、历史、语文、数学、

英语、体育与健康、艺术（音乐/美术）、信息技术、劳动教育、心理健康等自然科学和人文科学类基础课。

1.语文（234 学时）

依据《中等职业学校语文课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

2．数学（180 学时）

依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

3．英语（216 学时）

依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

4.信息技术（108 学时）

依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

5．体育与健康（162 学时）

依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

6.艺术（音乐）（18 学时）

依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

7.艺术（美术）（18 学时）

依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

8．中国特色社会主义（36 学时）

依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

9．心理健康与职业生涯（36学时）

依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

10．哲学与人生（36学时）

依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

11．职业道德与法治（36学时）

依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

12. 心理健康（18学时）

依据《中等职业学校学生心理健康教育指导纲要》及上级有关指导文件要求开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

13．历史（72学时）

依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

14.劳动教育（18学时）

根据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》及上级相关文件要求开设，并注重在教学内容中体现职业教育特色。

（二）专业课程

1、专业基础课程

（1）旅游概论（36 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025 版）》开设。通过本课程教学，学生能了解旅游业的发展历程，掌握旅游业的性质、构成、特点、意义和作用，了解我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务和管理。

主要内容：旅游业的性质、特点、意义和作用；旅游业的基本知识，我国的旅游资源、旅游资源的评价、开发与保护旅游业的涵义、性质及其特点；旅游学的研究对象、内容及任务；旅游活动的产生与发展；旅游产品、旅游市场的涵义及其分类；我国的旅游客源市场以及旅游产业政策。

教学要求：了解旅游业的性质、特点、意义和作用；熟悉旅游业的基本知识，了解我国的旅游资源、旅游资源的评价、开发与保护旅游业的涵义、性质及其特点；熟悉旅游学的研究对象、内容及任务；了解旅游活动的产生与发展；理解旅游产品、旅游市场的涵义及其分类；熟悉我国的旅游客源市场；熟悉我国的旅游产业政策。

（2）旅游地理（72 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025 版）》开设。通过本课程的学习，学生能够熟悉旅游地理的基本知识，掌握我国八大旅游区划下所涵盖的各省市的旅游地理常识及其著名的旅游景点，欧洲、北美洲、东亚

及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识。

主要内容：旅游地理的基本知识，我国八大旅游区划下所涵盖的各省市的旅游地理常识及其著名的旅游景点，欧洲、北美洲、东亚及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识。

教学要求：了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要旅游地概况及当地主要旅游资源特色；掌握国内著名旅游资源、旅游线路介绍技能，能够为游客推荐跨地区的旅游线路产品；掌握欧洲、北美洲、东亚及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识。

（3）服务礼仪（36 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025 版）》开设。通过本课程的学习，学生能够了解日常交往的基本礼节，掌握对客服务的礼貌服务要求，掌握商务接待礼仪的基本要求和规范，能在岗位工作和人际交往中展示良好形象，提升文明服务能力，为职业生涯发展奠定基础。

主要内容：走进服务礼仪、诠释服务意识、塑造职业形象、培养社交能力、提升言谈技巧、掌握酒店服务礼仪、知晓游客接待礼仪、熟悉涉外礼宾服务、了解中外习俗礼仪、处理礼仪危机。

教学要求：了解行业发展趋势和职业岗位需求，熟悉礼仪知识，掌握礼仪技能，传承和弘扬中华优秀传统文化。

2、专业核心课程

(1) 酒店餐饮服务（144 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025版）》开设。通过本课程的学习，学生能掌握酒店餐饮服务的基本知识与技能及管理的基本理论与方法，熟悉餐饮部业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，具有餐饮服务与餐饮部基层督导的素质和能力。

主要内容：酒店餐饮服务概况、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等。

教学要求：能辨别各种餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作，能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规范的宴会预订与服务；具有良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步的菜单设计、菜肴定价和服务质量管理。

（2）菜点酒水知识（36学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025版）》开设。通过本课程的学习，学生能够了解菜点酒水的相关知识，掌握有关传统饮食文化和现代饮食文化中的精髓，具备菜点酒水与酒吧管理的专业素养与技能。

主要内容：烹饪概述、中国菜、外国菜、面点、菜点开发与创新、饮料、软饮料、发酵酒、鸡尾酒的配置等。

教学要求：了解菜点酒水的相关知识，掌握有关传统饮食文化和现代饮食文化中的精髓，具备菜点酒水与酒吧管理的专业素养与技能。

（3）酒店前厅服务（72学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025年版）》开设。通过本课程的学习，学生能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单；能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准，并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求。

主要内容：前厅部设施设备和表单的使用；预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准；前厅部领班、主管的督导工作内容；前厅对客服务用语。

教学要求：能掌握前厅部设施设备和表单的使用；能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语。

（4）酒店客房服务（108学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025年版）》开设。通过本课程的学习，学生能够识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜；会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养；能够进行初步的成本控制工作。

主要内容：客房设备用品、客房安全、客房服务、客房清洁卫生、客房产品设计、客房清洁训练、客房服务训练、客房管理业务训练等。

教学要求：识别常见客房类型、客用设备及用品；按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜；选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养等。

（5）酒店宴会策划（72 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准》开设。通过本课程的学习，学生能了解宴会菜单设计的原则与要求，掌握宴会台型和台面设计的方式以及宴会部的组织管理，具备熟练的宴会策划技能。

主要内容：宴会的基本分类、宴会菜单设计、宴会台型和台面设计的方式、宴会部的组织管理、宴会的成本控制、宴会部的促销手段和方法等。

教学要求：了解宴会菜单设计的原则与要求，掌握宴会台型和台面设计的方式以及宴会部的组织管理。

3、专业拓展课程

（1）旅游情境英语（36 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解旅游英语情景会话的基本知识，掌握旅游服务所必需的词汇，从听、说环节入手，培养学生在旅游服务中使用英语进行沟通的能力，为将来从事入境客源接待服务和出境旅游运作工作打下

必需的基础。

主要内容：涵盖旅游活动中的六要素（吃、住、行、游、购、娱）会话的基本知识，旅游服务听、说环节所必需的词汇。

教学要求：展示旅游活动中的常用英语口语及服务程序，紧密联系服务岗位的实际操作，掌握常见旅游场景的英语交际会话，培养学生在不同场景中的英语运用能力，具有实用性、针对性和操作性的特点。

（2）食品营养与卫生（36 学时）

课程目标：掌握营养学基础与食品安全知识，培养科学配餐、合理烹饪及预防食源性疾病的能力，树立健康服务意识。

主要内容：涵盖人体所需六大营养素、各类食物营养价值、平衡膳食指南及食品安全管理，包括食品污染防控与食源性疾病预防。

教学要求：采用理实一体化教学，对接职业标准，使学生能运用营养知识指导烹饪，掌握食品卫生规范。

（3）茶艺（108 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解茶艺服务中接待服务的礼貌礼节、语言表达艺术、接待艺术，掌握茶叶冲泡技艺，培养茶艺美学意识与茶艺技能。

主要内容：茶艺服务的礼貌礼节、各类茶的品级、茶具

质量及配置、泡茶用水知识、茶艺表演基本知识、中国各地名茶名泉、泡茶基本程序等。

教学要求：了解茶艺服务中接待服务的礼貌礼节、语言表达艺术、接待艺术，掌握茶叶冲泡技艺，培养茶艺美学意识与茶艺技能。

（4）地方景区服务（72 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025 年版）》开设。掌握本地区自然、历史、经济、文化、旅游等方面的知识;掌握地方景点的历史、文化、线路等知识;能进行 15 分钟以上的城市概况介绍和即时的沿途讲解;能对各景区的指定小景点进行 5 分钟导游讲解;能依据游览线路进行 30 分钟以上的导游讲解;能在导游讲解过程中运用多种讲解技。

主要内容：城市概况、城市沿途风光、山水名胜类景区概况讲解及其主要景点讲解、园林类景区概况及其主要景点讲解、宗教类景区概况及其主要景点讲解。

教学要求：具备景区服务的职业道德、礼仪素养与人际沟通能力；掌握景区接待、咨询、讲解服务的相关基础知识、基本技能和操作程序；具备突发事件的预防与处理能力。

（5）旅游心理学（36 学时）

课程目标：掌握旅游消费心理与服务心理规律，培养学生沟通应变、投诉处理及个性化服务能力，提升职业心理素质。

主要内容：含旅游消费感知、动机、态度等基础理论，

以及服务中的人际沟通、压力管理、投诉处理与团队协作技巧。

教学要求：采用案例分析、角色扮演、情境模拟等方法，结合岗位实践，培养学生分析游客心理及自我调适的能力。

（6）餐巾折花（36 学时学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能准确描述餐巾布及餐巾花的种类和特点；能熟记餐巾折花的基本技法和操作要领，并掌握餐巾盘花、杯花、环花的折叠技能；能阐述餐巾花的选择和运用原则，并掌握为宴会主题选择适宜餐巾花的专业素养与技能。

主要内容：餐巾的种类及特点；餐巾花的种类及特点；餐巾折花的基本技法；折叠餐巾盘花、杯花、环花的步骤和标准；餐巾花的选用和摆放标准。

教学要求：了解餐巾折花的基本知识，掌握餐巾折花基本技法，提升自身专业技能和职业素养。

（7）旅行社业务基础（72 学时）

课程目标：依据教育部《中等职业学校专业教学标准（2025 年版）》开设。通过本课程的学习，学生能够了解旅行社业发展动态、旅行社的业务范围、旅行社的成立程序、部门组成；掌握旅行社宣传、外联、计调、接待、财务等职能部门运行的基本工作流程；能开展旅行社基础业务，为将来从事旅行社经营管理打下基础。

主要内容：旅行社业发展动态、旅行社的业务范围、旅行社的成立程序、部门组成；旅行社宣传、外联、计调、接

待、财务等职能部门运行的基本工作流程；旅行社基础业务。

教学要求：了解旅行社业发展动态、旅行社的业务范围、旅行社的成立程序、部门组成；掌握旅行社宣传、外联、计调、接待、财务等职能部门运行的基本工作流程；能开展旅行社基础业务。

（8）旅游摄影（54 学时）

课程目标：提高学生的摄影技术水平，拓展学生的文化视野，培养学生观察力和创造力，培养学生的团队合作能力。

主要内容：摄影的构图技巧、用光技巧，地理风光、纪实人文的拍摄技巧，后期图像处理软件的使用技巧。

教学要求：完成摄影创作、后期加工、视频制作等一系列的专题摄影任务。

（9）英语（职业模块）（72 学时）

课程目标：以职业需求为导向，以提升职业素养为目标，以“强化语言实践技能、提升人文素养、培养科学精神”为主线，着重培养未来求职者竞争中应具备的实际英语运用能力以及必备的素养。

主要内容：询问个人信息、制定行程路线、商场促销、线上服务、提供优质服务等。

教学要求：提高学科核心素养和实践应用能力，自主调动学习兴趣和参与热情。

（10）研学活动设计（108 学时）

课程目标：掌握研学政策、课程方案撰写、手册编制及

安全预案等理论知识；能独立进行市场调研，设计出符合各学龄特点的“寓教于乐”式研学行程，并能进行成本核算与应急处理；强化职业道德，培养精益求精的工匠精神，增强对中华传统文化的认同感与传播意识。

主要内容：行业概论、政策解读及从业者素养；研学课程主题策划、活动流程设计、研学手册编写；行前说明会组织、研学基地资源对接、费用预算编制；应急预案制定、团队组织纪律管理、活动后的总结评价与复盘等。

教学要求：采用项目教学法，以真实设计任务驱动“做中学”。实践课时占比不低于三分之一，涵盖方案撰写与模拟答辩。安全教育贯穿全程，安全预案为方案必备内容。教师应具行业经验，能熟练指导实训。

（11）酒店服务技能（108 学时）

进行酒店服务技能综合实训，由校企合作的相关酒店管理人员授课。通过学习，学生能了解酒店前厅部、餐饮部和客房部日常运作相关知识，掌握各岗位的实操技能。

（三）实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

1、实训

在校内外进行旅行社业务基础、餐巾折花、茶艺、旅游摄影、职业英语、导游模拟实训、酒店服务技能包括单项技

能实训、综合能力实训、生产性实训等。

2、实习

实习，包括认识实习、岗位实习。其中认识实习是指学生由职业学校组织到实习单位参观、观摩和体验，形成对实习单位和相关岗位的初步认识的活动。岗位实习是指具备一定实践岗位独立工作能力的学生，到相应实习岗位，相对独立参与实际工作的活动。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周，岗位实习按每周30学时安排，3年总学时数为3296。实行学分制，16～18学时折算1学分。社会实践、入学教育、毕业教育等活动按1周为1学分，共6学分。岗位实习30实习学时为1学分，每获得一项技能证书，计2学分。

公共基础课学时约占总学时的1/3，专业技能课学时约占总学时的2/3，实习时间累计不超过6个月，根据实际情况集中或分阶段安排，校外企业岗位实习时间一般不超过3个月。

（二）教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数		
一	20	19	2（军训、入学教育）	1	/
二	20	18	1（综合实践教学）	1	1
三	20	18	1（综合实践教学）	1	1
四	20	18	1（综合实践教学）	1	1
五	20	18	1（综合实践教学）	1	1
六	20	20	7（综合实践教学)	/	/
			12（岗位实习）		
			1（毕业考核、毕业教育）		
总计	120	111	26	5	4

（三）教学进程表（见附录）

八、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1、队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于50%。

整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业(学科)教研机制。

2、专业带头人

专业带头人具有本专业及相关专业副高职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在专业改革发展中起引领作用。

3、专任教师

专任教师均具有教师资格证书；具有相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平:具有扎实的本专业理论功底和实践能力； 能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4、兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务(职称)或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

专业教师情况一览表

序号	姓名	类型	学历	职称	是否双师	专业领域
1	赖梅林	专任教师	本科	讲师	是	商务英语
2	许文熙	专任教师	本科	高级教师	是	英语
3	曾瑶琪	专任教师	研究生	讲师	是	旅游管理
4	蔡晓楠	专任教师	研究生		否	旅游管理
5	纪静微	专任教师	本科	初级讲师	否	旅游管理
6	陈琼丽	企业兼职教师	大专	餐厅服务员（职业技能三级，高级）		酒店管理

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习实训基地。

1、专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2、校内实习实训场所

实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准(规定、办法),实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境,实训项目注重工学结合、理实一体化,实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展专业实训活动。能够在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

高星级饭店运营与管理专业校内实训室一览表

序号	实训室名称	主要设施设备
1	高星级饭店运营与管理专业实训室	多媒体电脑1台、投影1台、餐饮服务区配备两套中餐实训设备，客房服务区配备两套客房服务设备，前厅服务区等按照2021年省酒店服务竞赛标准配备设施。

3、校外实习实训场所

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地能提供与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习。学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障,依法依规保障学生的基本权益。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1、教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技

术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2、图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括专业教材、素材库、案例库，以及行业规范、政策法规等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3、数字资源配备

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，积极构建“思政课程+课程思政”大格局，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。深入教师、教材、教法改革，教师要准确把握课程教学要求，做好课程总体设计，规范编写和严格执行教案，按程序选用教材，合理运用各类教学资源，做好教学组织实施。

1、公共基础课教学方法与要求

公共基础课依据教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养:为专

业知识的学习和职业技能的培养奠定基础满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2、专业技能课教学方法与要求

专业课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式，推进专业课程设置实现专业课程与产业、企业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

围绕专业特色，专业技能课程教学，按照相关职业岗位的能力要求，通过单项基础训练、综合实训等环节的实施，提升学生能力，培养核心技能。

（五）学习评价

教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。学业考核与职业技能鉴定相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。创新评价方式方法，既关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注

运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成过程性学业评价体系；将学业考核与技能等级证相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业岗位实习环节的评价机制。结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

（六）质量管理

1、学校建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2、学校建立完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3、专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教

学，持续提高人才培养质量。

4、学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

根据本专业人才培养目标和培养规格的要求，通过三年的学习，完成规定的学时学分和各教育教学环节，准予毕业。

十、附录

（一）教学进程表

高星级饭店运营与管理专业课程教学进程安排表（2026级）

课程类别		序号	课程代码	课程名称	总学时数	总学分	周学时、学期、学年												考试类型
							一学年				二学年				三学年				
							1		2		3		4		5		6		
							20周		20周		20周		20周		20周		20周		
							理论	实训	理论	实训	理论	实训	理论	实训	理论	实训	理论	实训	
公共基础课		1	1010001	语文	234	13	4		4		3		2						考试
		2	1010002	数学	198	11	3		3		2		3						考试
		3	1010003	英语	216	12	3		3		3		3						考试
		4	1010004	信息技术	108	6	1	2	1	2									考试
		5	1010005	体育与健康	162	9		2		2		2		2		1			考试
		6	1010014	艺术（音乐）	18	1					1								考查
		7	1010015	艺术（美术）	18	1					1								考查
		8	1010007	中国特色社会主义	36	2	2												考试
		9	1010008	心理健康与职业生涯	36	2			2										考试
		10	1010009	哲学与人生	36	2					2								考试
		11	1010010	职业道德与法治	36	2							2						考试
		12	1010011	心理健康	18	1	1												考试
		13	1010012	历史	72	4	2		2										考试
		14	1010013	劳动教育	18	1				1									考查
		小计（38.1%）			**1206**	**67**	20		20		14		12		1		0		
专业（技能）课	专业基础课	15	5031101	旅游概论	36	2	2												考试
		16	5031102	旅游地理	72	4	4												考试
		17	5031203	服务礼仪	36	2	1	1											考试
		小计（4.6%）			**144**	**8**	**8**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		
	专业核心课	18	5032204	酒店餐饮服务	144	8				4			2	2					考试
		19	5032205	菜点酒水知识	36	2					1	1							考试
		20	5032206	酒店前厅服务	72	4					2	2							考试
		21	5032207	酒店客房服务	108	6					2	4							考试
		22	5032209	酒店宴会策划	72	4							1	3					考试
		小计（13.7%）			**432**	**24**	0		4		12		8		0		0		
	专业拓展课	23	5033110	旅游情境英语	36	2			2										考试
		24	5033111	食品营养与卫生	36	2			2										
		25	5033112	茶艺	108	6						2		2		2			考试
		26	5033113	地方景区服务	72	4							2	2					考试
		27	5033114	旅游心理学	36	2							2						考试
		28	5033115	餐巾折花	36	2										2			考试
		29	5033116	旅行社业务基础	72	4									2	2			考试
		30	5033117	旅游摄影	54	3										3			考试
		31	5033118	职业英语	72	4									4				考试
		32	5033119	研学活动设计	108	6										6			考试
		33	5033120	酒店服务技能	108	6										6			考试
		小计（23.3%）			**738**	**41**	0		4		2		8		27		0		
其他		34	1018513	第二课堂（考证、社团、实习指导）	108	6		1		1		1		1		1	2	1	考查
		35	1018414	岗位实习	348	12												29	考查
		36	1010005	体育与健康	12	0.67												2	考查
		37	5033312	茶艺	12	0.67												2	考查
		38	5033315	餐巾折花	12	0.67												2	考查
		39	5033316	旅行社业务基础	24	1.33											2	2	考查
		40	5033317	旅游摄影	12	0.67												2	考查
		41	5033318	职业英语	24	1.33											4		考查
		42	5033319	研学活动设计	24	1.33												6	考查
		43	5033320	酒店服务技能	36	2												4	考查
		44	1018515	班会	108	6	1		1		1		1		1		1		考查
		45	1018516	军训	56	3													考查
		小计（20.3%）			**776**	**36**	2		2		2		2		2		30		
合　计					**3296**	**176**	30		30		30		30		30		30		

（二）人才培养方案变更审批表

<table>
<tr><td colspan="2">教学部</td><td></td><td>年级</td><td></td><td>专业</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">变动内容</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">变动前</td><td>课程名称</td><td></td><td rowspan="5">变动后</td><td>课程名称</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>课程属性</td><td></td><td>课程属性</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>学分数</td><td></td><td>学分数</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>学时数</td><td></td><td>学时数</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>开设学期</td><td></td><td>开设学期</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">变动理由</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">变动起始时间</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">专业带头人意见</td><td colspan="5">年 月 日</td></tr>
<tr><td colspan="2">教学部意见</td><td colspan="5">年 月 日</td></tr>
<tr><td colspan="2">教务科意见</td><td colspan="5">年 月 日</td></tr>
<tr><td colspan="2">主管校长意见</td><td colspan="5">年 月 日</td></tr>
</table>